

Bizcochos de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 15

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bizcochos-de-chocolate>

Preparación

Fundir el chocolate al baño maría o en el microondas y dejar enfriar. Tamizar la harina con el cacao y el bicarbonato. Combine la sal. En un bol, batir la manteca y el azúcar hasta que esté suave y cremoso. Agregue la esencia de vainilla, el huevo y el chocolate derretido. Añadir los ingredientes secos, un poco a la vez. Agregar los chips de chocolate y mezclar bien. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino. Con la ayuda de una cucharada forme bolas, colóquelas sobre la bandeja y aplaste con la parte de atrás de la cuchara. Cocinar en el horno precalentado a 170°C durante 15-20 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla y disfrutar!



Ingredientes

- 120 gramo/s Chocolate negro
- 30 gramo/s Cacao en polvo
- 150 gramo/s Harina
- 1/8 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 125 gramo/s Manteca
- 75 gramo/s Azúcar negra
- 1 Huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 150 gramo/s Chips de chocolate
- 1 cantidad mínima Sal

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Desayuno